

Cuisine Franco-Libanaise
Le RUSTIQUE

EN SMIDIG CATERINGLÖSNING GER DIG TID TILL ANNAT.

Våra färdiga buffémener hittar du nedan.

Minimumbeställning för buffémenerna är 10 personer.

Kom förbi och hämta maten eller få den utkörd av oss.

Utanför tullarna tillkommer en leveransavgift.

CATERINGMENY

Menu Francais /pp 339 kr

-Salade de chevre:

Getost, småsallad, karamelliserad valnötter med balsamicodressing, toppad med honung.

-Assortiment de charcuteries:

Blandade Europiska charkuterier med inlagd gurka.

-Grenouilles a la provencale:

Stekta grodlår i smör, citron, vitlök och koriander.

-Boeuf Bourguignon:

Högrevsgröta med potatismos.

-Assortiment de fromages:

Tre utvalda Franska/Europiska ostar med fikonmarmelad och vindruvor.

-Pain francais:

Franskt bröd.

Menu vegetalien (Vegan) /pp 249 kr

-Tabbouleh:

Traditionell Libanesisk sallad av hackad persilja, tomater, gul lök, mynta och bulgur i citron-olivolja-sås.

-Fattoush:

Traditionell Libanesisk grönsakssallad i granatäpplemelass-sås, toppad med rostad pitabröd.

-Hommous:

Kikärtspure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Baba Ghannouj:

Rökig auberginepure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Mouhammara:

Stark valnötter-ströbröd-paprikapure.

-Warak Enab:

Vinbladsdolmar fyllda med ris och grönsaker.

-Batata Harra:

Cuisine Franco-Libanaise
Le RUSTIQUE

Het friterad potatis i tärnor med koriander.

-Fatayer:

Friterade piroger fyllda med spenat.

-Falafel:

Friterad pastej av kikärtor och bönor.

-Yakhnet Khodra:

Grönsaksgryta med bulgur eller ris.

-Khebez Loubnani:

Libanesiskt pitabröd.

Menu vegetarian (Vegetarisk) /pp 269 kr

-Tabbouleh:

Traditionell Libanesisk sallad av hackad persilja, tomat, gul lök, mynta och bulgur i citron-olivolja-sås.

-Fattoush:

Traditionell Libanesisk grönsakssallad i granatäpplemelass-sås, toppad med rostad pitabröd.

-Hommous:

Kikärtspure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Baba Ghannouj:

Rökig auberginepure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Mouhammara:

Stark valnötter-ströbröd-paprikapure.

-Labneh bettoun:

Libanesisk yoghurt toppad med olivolja.

-Warak Enab:

Vinbladsdolmar fyllda med ris och grönsaker.

-Rakakat jebneh:

Krispiga ostfyllda filodegsrullar.

-Halloumi Meshwieh:

Grillad halloumiost.

-Batata Harra:

Het friterad potatis i tärnor med koriander.

-Fatayer:

Friterade piroger fyllda med spenat.

-Falafel:

Friterad pastej av kikärtor och bönor.

-Gratin de legumes:

Grönsaksgratäng.

-Khebez Loubnani:

Libanesiskt pitabröd.

Menu Facile /pp 299 kr

Cuisine Franco-Libanaise
Le RUSTIQUE

-Tabbouleh:

Traditionell Libanesisk sallad av hackad persilja, tomater, gul lök, mynta och bulgur i citron-olivolja-sås.

-Fattoush:

Traditionell Libanesisk grönsakssallad i granatäpplemelass-sås, toppad med rostad pitabröd.

-Hommous:

Kikärtspure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Baba Ghannouj:

Rökig auberginepure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Mouhammara:

Stark valnötter-ströbröd-paprikapure.

-Labneh bettoun:

Libanesisk yoghurt toppad med olivolja.

-Warak Enab:

Vinbladsdolmar fyllda med ris och grönsaker.

-Tarator Djej:

Kycklingröra med sesampasta.

-Rakakat jebneh:

Krispiga ostfyllda filodegsrullar.

-Halloumi Meshwieh:

Grillad halloumiost.

-Shawarma kyckling:

Marinerad, strimlad och stäckt kyckling.

-Soujouk:

Stäckt kryddig köttkorv.

-Kraydess Mtabbal:

Stäckta scampi i citron, chili och koriander sås.

-Fatayer:

Friterade piroger fyllda med spenat.

-Sambousek Bellahmeh:

Friterade piroger fyllda med nötfärs.

-Falafel:

Friterad pastej av kikärter och bönor.

-Khebez Loubnani:

Libanesiskt pitabröd.

Menu avec grillade /pp 339 kr

-Tabbouleh:

Traditionell Libanesisk sallad av hackad persilja, tomater, gul lök, mynta och bulgur i citron-olivolja-sås.

-Fattoush:

Cuisine Franco-Libanaise
Le RUSTIQUE

Traditionell Libanesisk grönsakssallad i granatäpplemelass-sås, toppad med rostad pitabröd.

-Hommous:

Kikärtspure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Baba Ghannouj:

Rökig auberginepure, vitlök, sesampasta och citron toppad med jungfruolivolja.

-Mouhammara:

Stark valnötter-ströbröd-paprikapure.

-Labneh bettoun:

Libanesisk yoghurt toppad med olivolja.

-Warak Enab:

Vinbladsdolmar fyllda med ris och grönsaker.

Tarator Djejj:

Kycklingröra med sesampasta.

-Rakakat jebneh:

Krispiga ostfyllda filodegsrullar.

-Halloumi Meshwieh:

Grillad halloumiost.

-Shawarma kyckling:

Marinerad, strimlad och stäckt kyckling.

-Soujuok:

Stäckt kryddig köttkorv.

-Kraydess Mtabbal:

Stäckt scampi i citron, chili och koriander sås.

-Fatayer:

Friterade piroger fyllda med spenat.

-Sambousek Bellahmeh:

Friterade piroger fyllda med nötfärs.

-Falafel:

Friterad pastej av kikärter och bönor.

-Khodra Meshwieh:

Grillade grönsaker.

-Kafta:

Grillade lammfärsspett.

-Shish Tawouk:

Marinerade och grillade kycklingspett.

-Batata Meklieh:

Friterade potatis.

-Creme Toum:

Vitlökskräm.

-Khebez Loubnani:

Libanesiskt pitabröd.